
ATTESTATION GENERALE

Les produits œnologiques de la gamme LAFFORT :

1- CONFORMITÉ REGLEMENTAIRE

sont conformes, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, à la réglementation européenne d'après le règlement (UE) N° 2019/934 en tant qu'additif ou auxiliaire technologique, ainsi qu'au niveau international d'après le *Code des Pratiques Œnologique* de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, aptes à l'élaboration des produits de la vigne.

sont conformes aux spécifications détaillées dans leurs fiches techniques.

Le certificat FSSC 22000 délivré à la société LAFFORT atteste de la conformité aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (pack hygiène et démarche HACCP).

2- TRACABILITE

sont suivis par un logiciel performant de traçabilité en amont et en aval de chaque produit.

3- NON OGM

au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produit à partir ou par des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n°1830/2003; ceci indique donc l'absence de clonage.

4- NON IONISANT

n'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAFFORT ne sont pas irradiés.

5- SANS NANOTECHNOLOGIE ET SANS NANOPARTICULES

ne sont pas issues de la nanotechnologie et ne contiennent pas des nanoparticules à l'exception du Siligel et du Toxical.

Bordeaux le : 14/01/2026



LAFFORT
l'œnologie par nature
CS 61611 - 33072 BORDEAUX Cedex
05 56 86 53 04

Département Qualité

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie I: Éléments obligatoires	I.1 Numéro du document FR-BIO-01.250-0050711.2026.001			I.2 Type d'Opérateur ☒ Opérateur ☐ Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom LAFFORT HOLDING Adresse ZA LA JACOTTE 11 RUE ARISTIDE BERGES 33270 Floirac Pays France Code ISO FR			I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité ECOCERT FRANCE (FR-BIO-01) Adresse B.P. 47 , 32600, L'Isle-Jourdain Pays France Code ISO FR		
	I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Préparation • Distribution / Mise sur le marché					
	I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques • (g) Autres produits énumérés à l'annexe I du règlement (UE) 2018/848 ou produits non couverts par les catégories précitées Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique					
	Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.					
I.7 Date, lieu Date 01 avril 2026 07:34:48 +02 (Europe/Brus ls) Lieu L'Isle-Jourdain (FR)			I.8 Validité Certificat valable du 31/03/2026 au 31/03/2028			

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques	II.1 Répertoire des produits	
	Nom du produit	Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848
	Autres produits de traitement: OENOGOM BIO Other treatment products: OENOGOM BIO	Biologique
	Levures de vinification et dérivés de levures: Intrants oenologiques Winemaking yeasts and yeast derivatives: Intrants oenologiques	Biologique
	Levures de vinification et dérivés de levures: OENOCELL BIO Winemaking yeasts and yeast derivatives: OENOCELL BIO	Biologique
	Levures de vinification et dérivés de levures: ZYMAFLORE 011 BIO Winemaking yeasts and yeast derivatives: ZYMAFLORE 011 BIO	Biologique
	II.2 Quantité de produits	
	II.3 Informations sur les terres	
	II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs	
	II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant		
II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
Nom de l'organisme d'accréditation	COFRAC	
Hyperlien vers le certificat d'accréditation	https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0035.pdf	
II.9 Autres informations		
Seule la version électronique du certificat disponible au lien suivant : [https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index] fait foi.		

PRODUITS UTILISABLES DANS LE CADRE DES RÈGLES D'ÉLABORATION DES VINS CERTIFIÉS BIO-UE ET/OU NOP

Les produits listés ci-dessous sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO concernant les pratiques et traitements oenologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole (Règlement (UE) 2018/848 amendé). La liste indique également quels produits peuvent être autorisés en vertu de la législation du National Organic Program (NOP) du département de l'agriculture des États-Unis (USDA). **LAFFORT®** vous recommande de consulter votre organisme de certification biologique pour une décision finale sur l'utilisation de tout produit pour les « vins biologiques » et les « vins fabriqués avec des raisins biologiques ». **LAFFORT®** a décidé de référencer auprès d'un organisme certificateur certains des produits utilisables en agriculture biologique selon ces règlements. La liste de ces produits est disponible sur notre site : laffort.com/certificats/

Cette liste est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement. Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur (www.laffort.com).

Avant toute utilisation de nos produits, vous devez impérativement faire valider leur conformité auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera les démarches administratives à suivre.

LEVURES	Substances	Rgt Vin Bio (UE) 2018/848 amendé	NOP (USA) «Made with...»
ZYMAFLORE® 011 BIO 	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® (ALPHA ^{TD} , BO213, CEREVISIAE, CGN24, CX9, DELTA, EDEN, ÉGIDE ^{TDMP} , F5, F15, F33, F83, FX10, KHIO ^{MP} , KLIMA, OMEGA ^{LT} , RB2, RB4, RMS2, ROSÉ, RX60, ST, VL1, VL2, VL3, X5, X16, X-AROM, XPURE, X-ORIGIN)		Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® SPARK		Non autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, BO213, RMS2, CEREVISIAE)		Autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® D.ONE	LSA non OGM et levures inactivées	Autorisé	Autorisé

NUTRIMENTS & PRODUITS DE LA LEVURE

SUPERSTART®, SUPERSTART® ROUGE, SUPERSTART® BLANC, SUPERSTART® SPARK	Levures inactivées & autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART® AROM, NUTRISTART® THIOLS	Autolysats de levure & phosphate diammonique	Autorisé	Non autorisé
NUTRISTART® ORG	Autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRIFLOW®	Autolysats de levure	Autorisé	Non autorisé
NUTRISTART®	Phosphate diammonique, levures inactivées, autolysats de levure & thiamine	Autorisé	Non autorisé
THIAZOTE® PH	DAP & thiamine	Autorisé	Non autorisé
THIAMINE	Thiamine	Autorisé	Non autorisé
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	DAP	Autorisé	Non autorisé
CENOCCELL®	Écorces de levure	Autorisé	Autorisé
CENOCCELL® BIO 	Écorces de levure	Autorisé	Autorisé
CENOLEES®	Écorces de levure & levures inactivées	Autorisé	Autorisé
MALOBOOST®	Levures inactivées	Autorisé	Non autorisé
FRESHAROM®, POWERLEES® LIFE	Levures inactivées	Autorisé	Autorisé
OENOFEEEL®	Levures inactivées	Autorisé	Non autorisé
CENOLEES® MP	Mannoprotéines & gomme arabique	Autorisé	Autorisé
MANNOSWEET®	Mannoprotéines & gomme arabique	Autorisé	Autorisé

ENZYMES (uniquement dans le cadre de la clarification)

LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, XL CLARIFICATION, XL CLARIF, THERMO LIQUIDE, XL FLOT, XL EXTRACTION ROUGE, XL PRESS, EXTRACLEAR, XL REDY)	Enzymes pectolytiques issues de micro-organisme	Autorisé	Autorisé
LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL ^{CE} , EXTRACT) (sauf LAFAZYM® AROM)		Autorisé	Autorisé
OPTIZYM®		Autorisé	Autorisé
EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM, LAFAZYM® THIOLS ^[4]	Enzymes issues de micro-organisme	Non autorisé	Autorisé

BACTÉRIES

LACTOENOS® B7 Direct, BERRY Direct	Bactéries lactiques	Autorisé	Autorisé
LACTOENOS® B16 STANDARD, LACTOENOS® 450 PreAc (nutriment inclus)	Bactéries lactiques, levures inactivées et autolysats de levures	Autorisé	Non autorisé

COLLAGE

	Substances	Rgt Vin Bio (UE) 2018/848 amendé	NOP (USA) «Made with...»
VEGECOLL®, VEGEFLOT®, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST®, VEGEMUST® LIQUIDE, VEGEFINE®, VEGEFINE® LIQUIDE	Protéines végétales	Autorisé	Autorisé
POLYMUST® NATURE	Protéines végétales (pois) & bentonite	Autorisé	Autorisé
Gélatines (GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL® SUPRA, GELAROM®, GECOLL® FLOTTATION)	Gélatines	Autorisé	Autorisé
OENOFINE® NATURE	Levures inactivées, protéines végétales (patatines & pois), bentonite	Autorisé	Autorisé
OENOFINE® PINK	Levures inactivées, protéines végétales (patatines), charbon actif, bentonite	Autorisé	Autorisé
OENOFINE® REDY	Levures inactivées, protéines végétales (patatine)	Autorisé	Autorisé
Gamme MICROCOL® (ALPHA, FT, POUDRE, SPARK, CL G)	Bentonites	Autorisé	Autorisé
ARGILACT®	Caséine soluble (et bentonite)	Autorisé	Non autorisé
CASEI PLUS	Caséinate de potassium	Autorisé	Non autorisé
CLEANSARK® LIQUIDE*	Bentonite, alginate & bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé
ICHTYOCOLLE	Colle de poisson	Autorisé	Non autorisé
OVOCLARYL, ALBUCOLL	Albumine	Autorisé	Autorisé
SILIGEL	Dioxyde de silicium	Autorisé	Autorisé

TANINS

VR SUPRA®, VR SUPRA® ÉLÉGANCE, VR COLOR®, TAN'COR®, TAN'COR GRAND CRU®, VR GRAPE®, VR SKIN®, VR KP, TANFRESH®, TANIN ŒNOLOGIQUE, TANIN BDX®	Tanins	Autorisé	Autorisé
GALALCOOL®, GALALCOOL SP, TANSARK®		Autorisé	Non autorisé
Gamme QUERTANIN® (QUERTANIN®, QUERTANIN® INTENSE, QUERTANIN® SWEET, QUERTANIN® PLUS, QUERTANIN® Q2)		Autorisé	Autorisé

STABILISATION

STABIVIN®**, STABIMAX®**	Gomme arabique (Verek) en solution	Autorisé	Autorisé
STABIFIX®**	Gommes arabiques sélectionnées	Autorisé	Autorisé
STABIVIN® SP**	Gomme arabique SEYAL	Autorisé	Autorisé
ŒNOGOM® INSTANT**	Gomme arabique SEYAL	Autorisé sous réserve de validation auprès de l'OC	Autorisé
ŒNOGOM® BIO 	Gomme arabique Verek	Autorisé	Autorisé
VOLUMAX	Gomme arabique et mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
MANNOSARK®*, MANNOSTAB® LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®, MANNOFEEL®*	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé* (à compter du 30/06/21, uniquement la formulation stabilisée à l'anhydride sulfureux)
ŒNOBRETT® ORG	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non autorisé
GAMME POLYTARTRYL®	Acide métatartrique	Autorisé	Non autorisé
BITARTRATE DE POTASSIUM	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
FLORACONTROL®, MICROCONTROL®	Levures inactivées et Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non autorisé

TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES

ACIDE LACTIQUE	Acide lactique	Autorisé	Autorisé
ACIDE L(+) TARTRIQUE	Acide L(+) tartrique	Autorisé	Autorisé
ACIDE CITRIQUE	Acide citrique	Autorisé	Autorisé
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de potassium	Autorisé	Non autorisé
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de calcium	Autorisé	Autorisé
CHARBON ACTIF LIQUIDE HP	Charbon actif	Autorisé	Non autorisé
CHARBON ACTIF SUPRA 4, CHARBON ACTIF PLUS GR, Gamme GEOSORB®, FENOSORB™	Charbon actif	Autorisé	Autorisé (comme auxiliaire de filtration)
ANOXYDE C	Acide ascorbique	Autorisé	Autorisé
SUPRAROM®	Métabisulfite de K, acide ascorbique & tanins	Autorisé	Non autorisé

BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

	Substances	Rgt Vin Bio (UE) 2018/848 amendé	NOP (USA) «Made with...»
Gamme NOBILE® (Copeaux, Granulars, Staves, Barrels Refresh, Blocks, Nobispark, Spirit)	Morceaux de bois	Autorisé	Autorisé

SO₂ & DÉRIVÉS

MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé
BISULFITE 15*, BISULFITE 18*	Bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (à compter du 30/06/21)
SOLUTION 6	Anhydride sulfureux	Autorisé	Autorisé
SOLUTION 10*	Anhydride sulfureux & bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (à compter du 30/06/21)
SOUFRE PASTILLES ET MÈCHES	Soufre	Autorisé	Autorisé
ŒNOSTERYL®	Métabisulfite de K & bicarbonate de K	Autorisé	Non autorisé

FILTRATION

DIATOMYL® P00, P0, P2	Terres Diatomées	Autorisé	Non autorisé
DIATOMYL® P4, P5, P6	Terres Diatomées	Autorisé	Autorisé
DIATOMYL® B	Produit pour précouche de filtration	Autorisé	Non autorisé
DIATOMYL® R	Produit pour précouche de filtration	Autorisé	Autorisé
Gamme PERLITE	Perlites expansées	Autorisé	Autorisé

* Depuis le 30/06/2021, l'utilisation de bisulfite de potassium devient non-conforme au référentiel **NOP** pour les vins portant la mention "made with organic grapes". Concernant la gamme de produit **LAFFORT®**, seuls les produits suivants sont impactés par ce changement :

- Les produits **BISULFITE DE POTASSIUM**, **CLEANSARK® LIQUIDE** et **SOLUTION 10** deviennent interdits en vinification NOP.
- La formulation des produits **MANNOSPARK®**, **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**, **MANNOFEEEL®** a évolué afin d'autoriser ces produits en vinification NOP : le bisulfite de potassium a été remplacé par de l'anhydride sulfureux. Ce changement est visible sur les étiquettes de nos produits que nous vous invitons à consulter avant utilisation.

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITÉ EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société **LAFFORT®** certifie :

- Qu'à l'exception de la **ZYMAFLORE® SPARK**, aucune de ses souches conventionnelles de levures **LSA** n'est disponible certifiée BIO. Ces LSA conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- Seule l'écorce de levure **ŒNOCELL® BIO** est certifiée BIO ; les autres écorces de levure disponibles dans notre gamme proviennent de souches de levures différentes. De fait, les autres écorces de levure conventionnelles de notre gamme peuvent être utilisées en production biologique UE.
- Ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour ses spécialités que sont l'albumine, la caséine, les gélamines, les tanins, la colle de poisson et les protéines végétales. Ces spécialités conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- ** Dans le cas particulier des gommes arabiques :
 - La société **LAFFORT®** dispose uniquement d'une gomme poudre certifiée BIO **l'ŒNOGOM® BIO** (gomme Verek).
 - La société **LAFFORT®** ne dispose pas de gommes arabiques liquides certifiées BIO.

Tous les produits commercialisés par la société **LAFFORT®** :

- Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produit à partir ou par des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003 ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits **LAFFORT®** ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits **SILIGEL** et **TOXICAL**.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfurée.

Bordeaux le : 15.09.26

Service qualité

